Bedienungsanleitung
SelfCooking Center®

RATIONAL®

Sehr geehrter Kunde

Info

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen SelfCooking Center®. Sie werden mit Ihrem SelfCooking Center® – Dank eines sofort verständlichen visuellen Bedienkonzeptes – praktisch ohne Lernaufwand und aufwändigen Anwenderschulungen im „Handumdrehen" exzellente Garerfolge erzielen.

Im SelfCooking Control®-Modus wählen Sie nur noch das entsprechende Gargut und Ihr gewünschtes Garergebnis, einfach per Tastendruck – fertig! Herkömmliche Eingaben wie Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit oder kompliziertes Programmieren sowie ständiges Kontrollieren entfallen vollständig.

Selbstverständlich stehen Ihnen mit dem SelfCooking Center® auch die vielfältigen Möglichkeiten eines perfekten Combi-Dämpfers zur Verfügung.

Mit dem Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen.

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Erst-Installation. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen SelfCooking Center®.

Ihre
RATIONAL AG

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 01805 327333 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 62 7973444

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL Chef✆Line:

Deutschland 08191 327300 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 62 7973444

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am:

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Info

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **6**
- Piktogrammerklärung 6
- Sicherheitshinweise 7
- Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur 10

Funktionsteile **11**

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes **12**
- Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße 12
- Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler 14
- Arbeiten mit der Handbrause 15

Übersicht Betriebsmodus **16**

Allgemeine Bedienung **17**

SelfCooking Control®-Modus **18**

Combi-Dämpfer-Modus **25**
- Feuchte Hitze 27
- Trockene Hitze 28
- Kombination aus Feuchter Hitze + Trockener Hitze 29
- ClimaPlus Control® 30
- Zeiteinstellungen 31
- Luftgeschwindigkeit 32
- Beschwadung 32
- Cool Down 33

Programmier-Modus – Bedienungselemente **34**
- Programmieren – SelfCooking Control®-Modus 35
- Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus 36
- Programmschritte prüfen 38
- Programm starten 38
- Programm ändern 39
- Alle Programme löschen 40
- Programm löschen 40
- Programm kopieren 41
- LevelControl®-Programm erstellen 42
- Programmiersperre 45
- Passwort ändern 46

CleanJet® – Reinigung **47**
- CleanJet® – Abbruch 50
- CleanJet® – Verschmutzungsanzeige 51
- CleanJet® – Aufforderung 51

Delta-T Garen **52**

Inhaltsverzeichnis

Info

1/2 Energie **53**
Automatische Startzeit **54**
CalcDiagnose System® (CDS) **55**
Entkalkung Dampfgenerator **56**
Abbruch Entkalkungsvorgang 58
Entkalken Beschwadungsdüse 59
USB-Datenspeicher (USB-Stick) **60**
HACCP-Protokollierung **61**
Programm Import und Export **62**
Software Update **63**
Down Load Service-Daten **63**
Einstellungen **64**
Echtzeit 64
Datum 64
Sprache 64
Echtzeit-Format 64
Garzeit-Format 64
Temperatur-Format 64
Kontrast-Einstellung 65
Werkseinstellung zurückstellen 65
Summer-Einstellungen 65
IP address/Subnet mask/Gateway address ändern 66
Manuelles Reinigen **67**
Haustechnik **69**
Service✆Info **70**
Chef✆Line **70**
„Typ" - Geräte- und Softwareidentifikation **71**
Hilfefunktion **71**
Störungsmeldungen **72**
Bevor Sie den Kundendienst rufen **74**

Piktogrammerklärung

Gefahr!

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Warnung!

Möglicherweise gefährliche Situation, die möglicherweise schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Vorsicht!

Möglicherweise gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.

Ätzende Stoffe

Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Achtung: Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.

Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

Sicherheitshinweise

Warnung!

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!

Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Warnung!

Nur Gasgeräte

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, so muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, so muss die Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur)*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*

Verhalten bei Geruch von Gas:

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!*

Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissens benutzt werden, es sei denn, dieser Personenkreis wird durch eine für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.

Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reiniger- und Klarspüler-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände an Reiniger- und Klarspüler-Tabs entfernen und mit Handbrause gründlich spülen – Verätzungsgefahr!*

Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- *Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr!*
  Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.
- *Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!*
- *Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!*
- *Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Reinigung – Aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr!*
  Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe, Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „CleanJet® " und im Kapitel „Manuelle Reinigung".
- *Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!*
- *Werden fahrbare Geräte und Hordengestellwagen nicht bewegt, so müssen Sie die Feststellbremsen der Räder aktivieren. Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!*
- *Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!*
- *Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.*
- *Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!*

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „CleanJet® – Reinigung" oder „Manuelles Reinigen".

Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuerndem Spülmittel verlängert die Lebensdauer.
- Zuluftfilter 1 x im Monat entnehmen und reinigen (siehe Kapitel Haustechnik).

Inspektion, Wartung und Reparatur

Gefahr – Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet®-Reinigung und Manuelle Reinigung) Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.*
- *Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.*

Funktionsteile

① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)

② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)

③ **Garraumbeleuchtung**

④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**

⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlag-Funktion
Standgeräte: Einhandbedienung

⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)

⑦ **Integrierte und selbstentleerende Türtropfwanne** (innen)

⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**

⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)

⑩ **Typenschild**
(mit allen wichtigen Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer (siehe Kapitel „Typ" - Geräte- und Softwareidentifikation), Optionsnummer)

⑪ **Bedienblende**

⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**

⑬ **Zentrales Einstellrad**

⑭ **Handbrause** (mit Rückhol-Automatik)

⑮ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)

⑯ **Luftfilter** (Zuluft Installationsraum)

Info Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Sie können das Gerät nur in Räumen benutzen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie den Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur (> + 5 °C) erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach.
- Ist Ihr Gerät länger als 20 Minuten eingeschaltet und Sie haben keine Betriebsart oder CleanJet® angewählt, so wird automatisch die Energiesparschaltung aktiv und im Display wird nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Wird während des laufenden Betriebes keine weitere Bedienung vorgenommen, wird die Intensität der Anzeigen automatisch in 2 Stufen reduziert. Nach 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen erstmals verringert. Nach weiteren 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen nochmals reduziert. Sobald Sie das Display berühren oder die Garraumtür öffnen, steht Ihnen die normale Intensität der Anzeigen wieder automatisch zur Verfügung.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z. B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Nach Ende seiner Lebenszeit dürfen Sie das Gerät nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)

Werden die maximalen Beladungsmengen überschritten, so kann dies zu Schäden am Gerät führen.
Beachten Sie die maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im Anwendungshandbuch.

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Tischgeräte mit Einhängegestelle

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an und nehmen es aus der vorderen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Heben Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegestell wie beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordenwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.

Info Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Vorsicht!

Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für den Kerntemperaturfühler können heiß sein – Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Küchenhandschuhe.

Stechen Sie die Kerntemperaturfühlernadel in die stärkste Stelle im Winkel von 30-45 Grad ein. Die Nadel muss durch die Mitte des Gargutes gestochen werden (siehe Anwendungshandbuch).

Verwenden Sie die Positionierhilfe, wenn die Möglichkeit besteht, dass sich der Kerntemperaturfühler selbstständig aus dem Gargut löst. (z. B. Lebensmittel mit weicher Konsistenz oder geringer Dicke).

Setzen Sie bei Finishing® „Teller Bankett" den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen.

Vorsicht!

Schützen Sie Ihre Arme und Hände – Verletzungsgefahr!

Verwenden Sie bei gefrorenen Lebensmitteln den mitgelieferten Vorbohrer. Bohren Sie ein Loch im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes. Legen Sie hierzu das Lebensmittel auf eine feste Unterlage.

- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe immer vorschriftsmäßig in die dafür vorgesehene Parkposition – Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen – Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen – Beschädigungsgefahr!.

Kühlen Sie die Kerntemperaturfühlernadel vor Gebrauch mit der Handbrause.

Arbeiten mit der Handbrause

Info

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch mindestens 20 cm aus der Parkposition.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken auf den Betätigungsknopf anwählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.

Vorsicht!

Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein – Verbrennungsgefahr!

Die Handbrause verfügt über keine Raststellung. Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.

Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden.

Geräte mit Option AeroCat®

- AeroCat® unterliegt einem natürlichen Verschleiß. Haltbarkeit ca. 2 Jahre bei einem durchschnittlichem Einsatz von 8 Stunden pro Tag.
- Die Garzeiten verlängern sich mit AeroCat® um ca. 10 % bis 20 %.
- Aufgrund der Luftstromveränderung kann es zu Ungleichmäßigkeiten bei sensiblen Backprodukten kommen.

Info

Übersicht Betriebsmodus

SelfCooking Control®-Modus

Nach dem Einschalten oder mit Betätigung der SelfCooking Control®-Taste gelangen Sie in den **SelfCooking Control®-Modus.**

Beschreibung siehe Kapitel SelfCooking Control®-Modus.

Combi-Dämpfer-Modus

Mit Betätigung der Taste Feuchte Hitze, Trockene Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze gelangen Sie in den **Combi-Dämpfer-Modus.**

Beschreibung siehe Kapitel Combi-Dämpfer-Modus.

Programmier-Modus

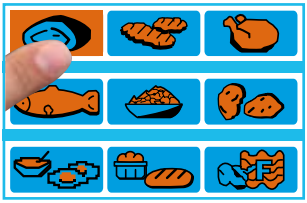
Mit Betätigung der Taste „Prog" gelangen Sie in den Programmier-Modus.

Beschreibung siehe Kapitel **Programmier-Modus.**

Allgemeine Bedienung

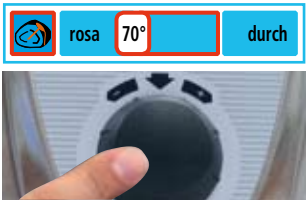
Info

Ihr Gerät verfügt über ein „Touch Screen". Bereits durch eine leichte Berührung mit dem Finger haben Sie die Möglichkeit, Eingaben an Ihrem Gerät vorzunehmen.



Sobald Sie eine Taste drücken, wird der Garprozess (z. B. Großbraten) aktiviert.

Mit dem Zentralen Einstellrad können Sie Einstellungen ändern.



Die Eingabe wird innerhalb 4 Sekunden automatisch übernommen oder Sie drücken (Push-Funktion) auf das Zentrale Einstellrad.

Allgemeine Hinweise

Der Status der Vorheiztemperatur wird im Display rot und blau angezeigt.

Das Ende eines Garprozesses wird durch Blinken der SelfCooking Control®-Taste und durch ein akustisches Signal angezeigt.

Ist der Garraum heißer als die von Ihnen eingestellte Temperatur, blinkt die Taste der gewählten Betriebsart (z. B. Trockene Hitze).
(Abkühlung Garraum siehe Kapitel „Cool Down").

Wassermangel wird angezeigt, wenn der Dampfgenerator nicht gefüllt ist (Wasserhahn öffnen). Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.

„Störung Brennerfunktion"
Durch Drücken auf „RESET GAS" wird der Zündvorgang neu eingeleitet. Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken, bitte Kundendienst verständigen!

SelfCooking Control®-Modus

0 I — Ein-/Ausschalter

SelfCooking Control®

9 Betriebsarten:

- Großbraten
- Kurzgebratenes
- Geflügel
- Fisch
- Beilagen
- Kartoffelprodukte
- Eierspeisen/Nachtisch
- Backen
- Finishing®

Funktionstaste

Prog — Taste Programmier-Modus

Zentrales Einstellrad
mit „Push"-Funktion

SelfCooking Control®-Modus

In den 9 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Kartoffelprodukte, Eierspeisen/Nachspeisen, Finishing®) des SelfCooking Control®-Modus werden die produktspezifischen Anforderungen sowie die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge selbstständig erkannt. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garraumklima werden unter Berücksichtigung Ihres Wunschergebnisses laufend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Beispiele und nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Produkte kinderleicht garen können, finden Sie im Anwendungshandbuch.

Legende der wählbaren Piktogramme

Anbrattemperatur

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Gargrad

Bräunung

Größenauswahl

Gargutdicke

Gratinieren

Überkrusten

Gärvolumen

Ruhiges Backen

Zeiteinstellung

Delta-T-Einstellung

Hilfefunktion

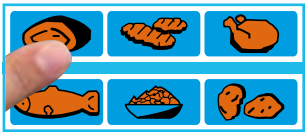
Zurück/Abbruch

Weiter Funktion

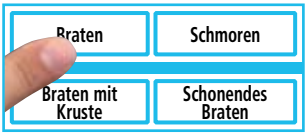
SelfCooking Control®-Modus

Anhand von 5 Beispielen möchten wir Ihnen die Bedienung kurz erklären. Viele weitere nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Speisen kinderleicht zubereiten können, finden Sie in Ihrem Anwendungshandbuch oder folgen Sie einfach der Bedienerführung im Display.

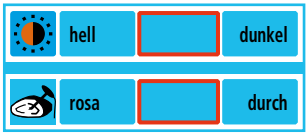
Beispiel 1: Kalbsbraten



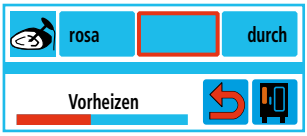
Taste „Großbraten" drücken



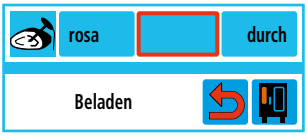
Zubereitungsart wählen (z. B. Braten) – fertig!



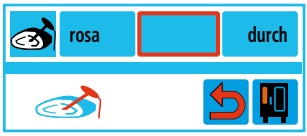
Bräunungsgrad und Garzustand können individuell verändert werden



Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt



Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen" angezeigt



Kerntemperaturfühler setzen

Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit und Kerntemperatur werden angezeigt

Eingaben können Sie unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").

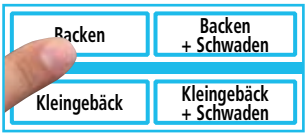
Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt der Summer und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler richtig zu setzen.

Unterschiedlich große Bratenstücke können Sie gleichzeitig garen. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler zuerst in das kleinste Bratenstück. Entnehmen Sie das fertig gegarte Stück und setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das nächst größere Bratenstück. Pfeiltaste Drücken und der Garprozess wird automatisch fortgeführt.

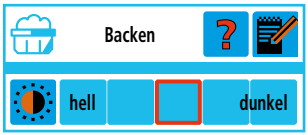
SelfCooking Control®-Modus

Beispiel 2: Muffins

Taste „Backen" drücken



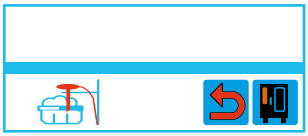
Zubereitungsart wählen (z. B. Backen) – fertig!



Bräunungsgrad kann individuell verändert werden

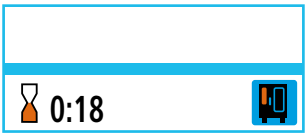
Der Status des Vorheizens wird im Display (rot und blau) angezeigt

Sobald die Vorheiztemperatur erreicht ist, erscheint im Display „Beladen"



Kerntemperaturfühler setzen

Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler verwenden



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit wird angezeigt

Eingaben können Sie unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").

Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt der Summer und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler richtig zu setzen.

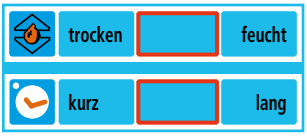
SelfCooking Control®-Modus

Beispiel 3: Finishing® – à la carte/LevelControl®

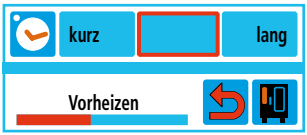
Mit LevelControl® können Sie für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Zeit eingeben und anzeigen lassen. Auf diese Weise haben Sie stets einen exakten Überblick, wann welcher Einschub fertig ist. Sobald die voreingestellte Zeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.

Taste „Finishing®" drücken

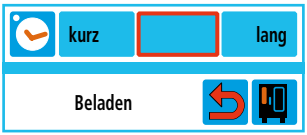
Finishing® „Teller à la carte" wählen - fertig!



Garraumklima und Garzeit können individuell verändert werden



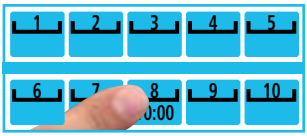
Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt



Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen" angezeigt

Level wählen – Garzeit wird im Display angezeigt

Ändern Garzeit



Level wählen (z. B. Level 8)

Garzeit verändern

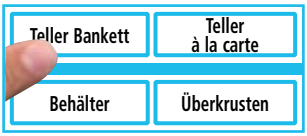
Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").

Wenn Sie die Garraumtür öffnen, wird die Garzeit angehalten. Je nach Dauer und Energieverlust, addiert LevelControl® automatisch bei allen Anzeigen Zeit hinzu.

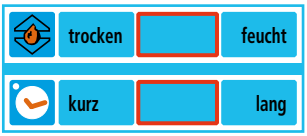
SelfCooking Control®-Modus

Beispiel 4: Finishing® - Teller Bankett

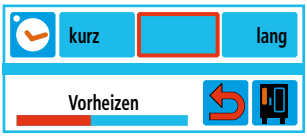
Taste „Finishing®" drücken



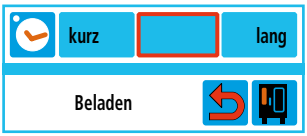
Finishing® „Teller Bankett" wählen - fertig!



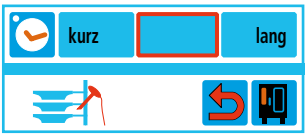
Garraumklima und Garzeit können individuell verändert werden



Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt

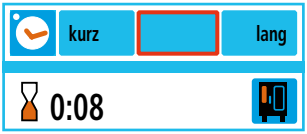


Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen" angezeigt

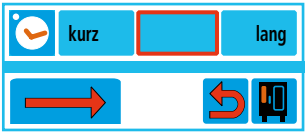


Kerntemperaturfühler setzen

Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen setzen



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit wird angezeigt



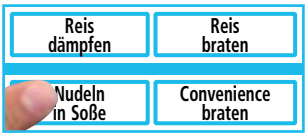
Nach Ablauf der Garzeit wird die „Pfeiltaste" angezeigt. Pfeilstaste drücken, um eine weitere Beladung vorzunehmen

Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").

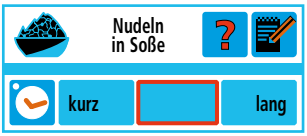
SelfCooking Control®-Modus

Beispiel 5: Nudeln in Soße

Taste „Beilagen" drücken



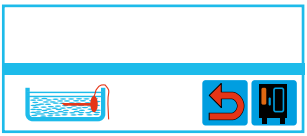
Zubereitungsart wählen (z. B. Nudeln in Soße) – fertig!



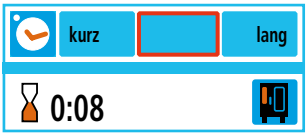
Garzeit kann individuell verändert werden

Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt

Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen" angezeigt



Kerntemperaturfühler in den Behälter legen



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit wird angezeigt

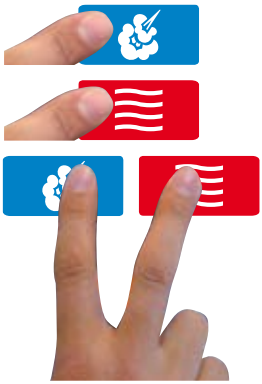
Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").

Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt der Summer und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler richtig zu setzen.

Combi-Dämpfer-Modus

Im **Combi-Dämpfer-Modus** stehen Ihnen alle Funktionen des Combi-Dämpfers zur Verfügung.

Durch Betätigung der Taste Feuchte Hitze, Trockene Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze gelangen Sie in den Combi-Dämpfer-Modus.



Combi-Dämpfer-Modus

Ein-/Ausschalter

3 Betriebsarten:

„Feuchte Hitze“

„Trockene Hitze“

Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze

Klimafenster

Garraumtemperatur

Garzeit

Kerntemperatur

Beschwadung

Luftgeschwindigkeit

Cool Down

Funktionstaste

Programmier-Modus

Zentrales Einstellrad
mit Push-Funktion

Abfrage der aktuellen Gardaten

Temperaturtaste gedrückt halten (2 Sekunden)

Folgende Werte werden angezeigt:

- aktuelle Feuchte im Garraum
- aktuelle Garraumtemperatur
- abgelaufene Garzeit
- aktuelle Kerntemperatur

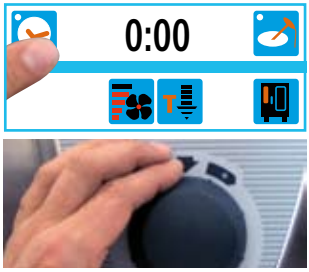
Feuchte Hitze

In der Betriebsart „Feuchte Hitze" erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.

Garungsarten: Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren

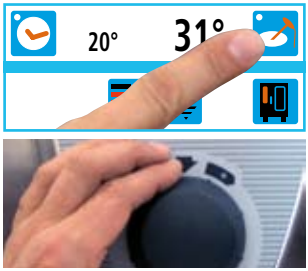
Taste „Feuchte Hitze" drücken

Temperatur-Taste drücken und Garraumtemperatur einstellen



Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Oder Sie arbeiten mit der Kerntemperatur



Kerntemperatur-Taste drücken und Kerntemperatur einstellen

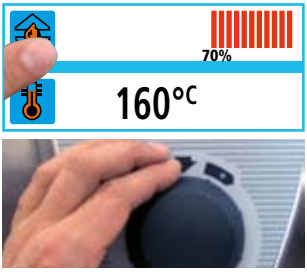
Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

Trockene Hitze

In der Betriebsart „Trockene Hitze" erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.

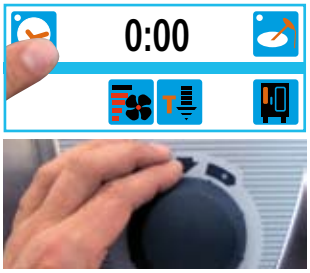
Garungsarten: Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

Taste „Trockene Hitze" drücken



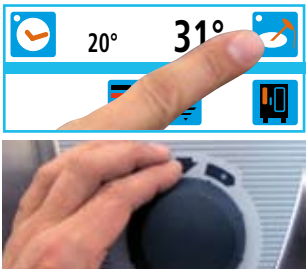
Klima-Taste drücken und maximale Garraumfeuchte einstellen (siehe Kapitel „ClimaPlus Control®")

Temperatur-Taste drücken und Garraumtemperatur einstellen



Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Oder Sie arbeiten mit der Kerntemperatur



Kerntemperatur-Taste drücken und Kerntemperatur einstellen

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

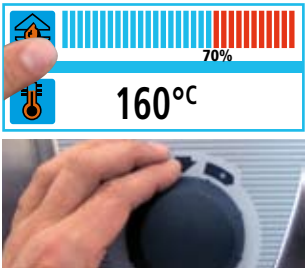
Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 60 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 270 °C.

Kombination aus Feuchter Hitze + Trockener Hitze

Die beiden Garmedien „Feuchte Hitze" und „Trockene Hitze" werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie das Garraumklima einstellen.

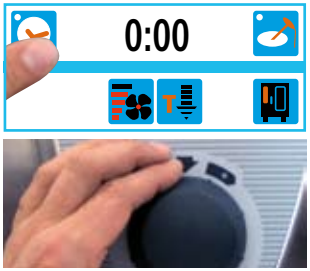
Garungsarten: Braten, Backen, Finishing®.

Taste „Feuchte Hitze und Trockene Hitze" gleichzeitig drücken



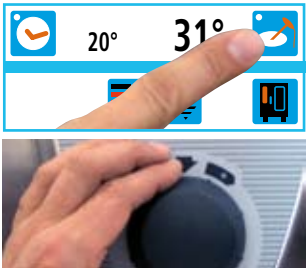
Klima-Taste drücken und Garraumklima einstellen (siehe Kapitel ClimaPlus Control®)

Temperatur-Taste drücken und Garraumtemperatur einstellen



Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Oder Sie arbeiten mit der Kerntemperatur



Kerntemperatur-Taste drücken und Kerntemperatur einstellen

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 60 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 270 °C.

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum prozentgenau. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima exakt im Klimafenster einstellen.

Feuchte Hitze

ClimaPlus Control® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.

Trockene Hitze

Durch ClimaPlus Control® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Feuchte Hitze + Trockene Hitze

Sie können die Mischung aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze einstellen. Je mehr blaue Striche im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Während des Garprozesses erkennen Sie die Funktion ClimaPlus Control® wie folgt:

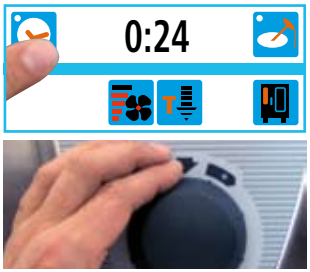
Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wir Feuchtigkeit zugeführt.

Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.

Zeiteinstellungen

Sie können die Garzeit individuell nach Ihren Bedürfnissen einstellen.

Zeiteinstellung

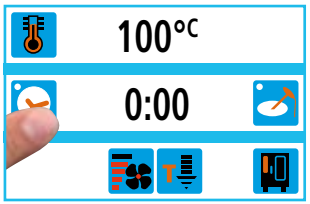


Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Dauerbetrieb

Garzeit-Taste drücken, das Zentrale Einstellrad nach links drehen bis „DAUER" angezeigt wird

Manuelles Vorheizen



Garzeit-Taste drücken

Zentrales Einstellrad nach links drehen bis „Vorheizen" angezeigt wird

Echtzeiteinstellung (Einstellung Geräteuhr siehe Kapitel „Einstellungen")

Startzeiteinstellung (Siehe Kapitel „Einstellungen")

Umstellung Zeitformat (Siehe Kapitel „Einstellungen")

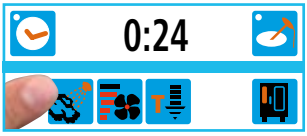
Beschwadung

Mittels einer leistungsstarken Düse wird schlagartig Wasser zerstäubt und im Garraum verteilt. Durch die Beschwadung erhalten Sie den idealen Trieb und die gewünschte glänzende Oberfläche bei Backprodukten.

Anwählbar bei Trockener Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze.

Beschwadungsdauer: Die Feuchtigkeitszufuhr ist auf 2 Sekunden begrenzt. Erst bei erneutem Druck auf die Taste wird wieder 2 Sekunden beschwadet.

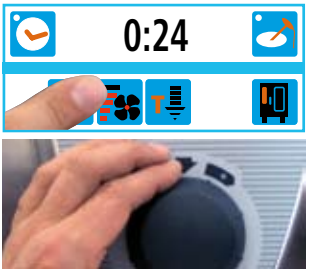
Temperaturbereich: 30 °C bis 260 °C Garraumtemperatur.



Taste für Beschwadung drücken

Luftgeschwindigkeit

Um für alle Garprozesse ein ideales Garklima zu erzeugen, können Sie 5 Luftgeschwindigkeiten einstellen.



Taste für Luftgeschwindigkeit drücken und Luftgeschwindigkeit einstellen

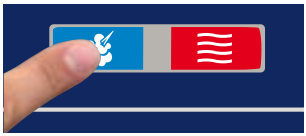
- Turbo-Luftgeschwindigkeit
- Standard-Luftgeschwindigkeit
- 1/2 Luftgeschwindigkeit
- 1/4 Luftgeschwindigkeit
- Lüfterrad takten mit 1/4 Luftgeschwindigkeit

Cool Down

Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und möchten nun bei niedrigerer Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der „Cool Down" Funktion kann der Garraum schnell und schonend abgekühlt werden.

Warnung!

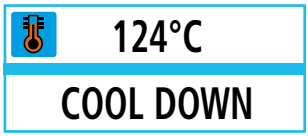
- *Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down" nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down" schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down" treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!*



Betriebsart wählen

Cool Down-Taste drücken und Garraumtür schließen

Garraumtür öffnen



Cool Down und die aktuelle Garraumtemperatur werden angezeigt

Luftgeschwindigkeit kann individuell einstellt werden

Die „Cool Down"-Funktion ist nicht programmierbar.

Programmier-Modus – Bedienungselemente

Im Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen.

Programm wählen

Clean-manual **Programm-Name**

Neu **Neues Programm**

Level Control **Neues LevelControl® Programm**

Kopieren **Programm kopieren**

Ändern **Programm ändern**

Löschen **Programm löschen**

Anzeige Garprogramme:

Braten **SelfCooking-Garprozess**

Braten **LevelControl®-Garprogramm**

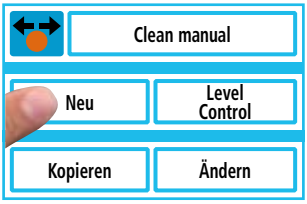
Braten **Manuelles Garprogramm**

Programmieren – SelfCooking Control®-Modus

Sie können die 9 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Kartoffelprodukte, Eierspeisen/Nachspeisen, Finishing®) nach Ihren individuellen Bedürfnissen kopieren, anpassen und unter einem neuen Namen speichern.

Beispiel: Sie benennen „Braten" um und speichern den Garprozess unter dem neuen Namen „Kalbsbraten" mit individuellen Einstellungen, z. B. „Bräunung hell" und „Garzustand durch".

Prog-Taste drücken



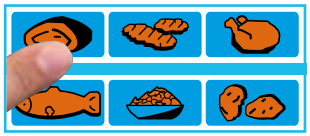
„Neu" drücken um einen neuen Garprozess zu erstellen

Programmnamen eingeben (z. B. Kalbsbraten)

Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad

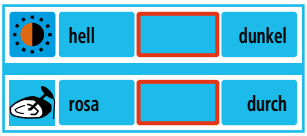
Programmnamen speichern

SelfCooking Control®-Taste drücken



Betriebsart anwählen (für Kalbsbraten die Taste „Großbraten")

Zubereitungsart wählen



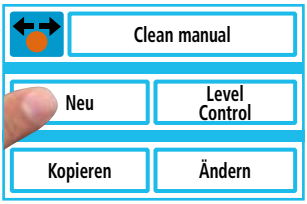
Bräunungsgrad und Garzustand kann individuell verändert werden

Eingaben speichern

Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus

Sie können ein manuelles Garprogramm ganz nach Ihren Wünschen erstellen.

Prog-Taste drücken



„Neu" drücken um ein Garprogramm zu erstellen

Programmnamen eingeben (z. B. Kalbsbraten)

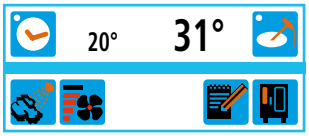
Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad

Programmnamen speichern

Betriebsart wählen

Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Vorheizen, Garzeit oder Kerntemperatur, etc.)

Für einen weiteren Programmschritt eine Betriebsart wählen



Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Kerntemperatur, etc.)

Einstellungen speichern oder weiteren Programmschritt hinzufügen

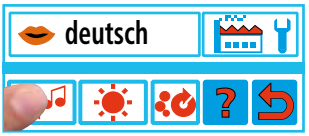
Programmiervorgang beenden

Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus

Sie können sich nach Ablauf jedes Programmschrittes ein akustisches Signal ertönen lassen.

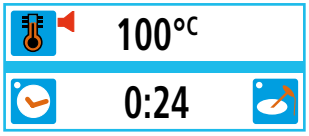
Im Programmschritt Funktions-Taste drücken

„Einstellungen" wählen



Taste für akustisches Signal drücken

Zurück-Taste drücken

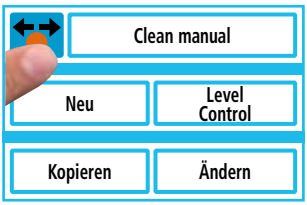


Programmierung fortführen

Prog

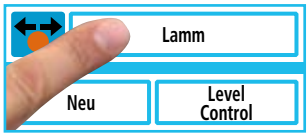
Programm starten

Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken

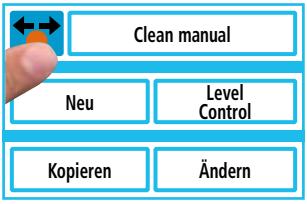
Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



Garprozess oder Garprogramm starten

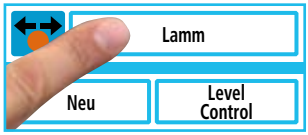
Programmschritte prüfen

Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken

Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



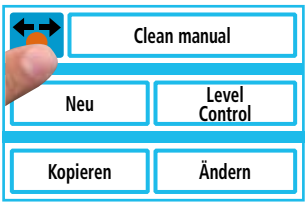
Garprozess oder das Garprogramm starten

Programmschritt 1 wird angezeigt (Lamm 1)

Programmschritt-Taste drücken, Programmschritt 2 wird angezeigt

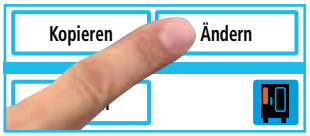
Programm ändern

Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken

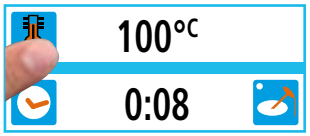
Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



„Ändern" drücken

Auf Wunsch Programmnamen löschen und ändern

Programmnamen speichern



Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Vorheizen, Garzeit oder Kerntemperatur, etc.)

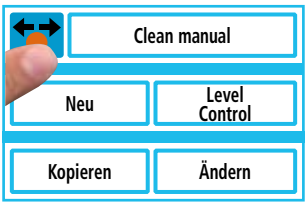
Eingaben speichern

Verlassen des Änderungsmodus durch mehrmaliges Drücken der Programmschritt-Taste

Prog

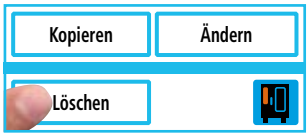
Programm löschen

Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken

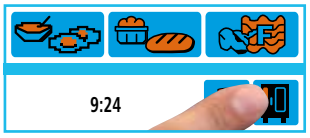
Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



„Löschen" drücken

„Löschen" bestätigen

Alle Programme löschen



Funktions-Taste drücken

Taste Kochmütze wählen

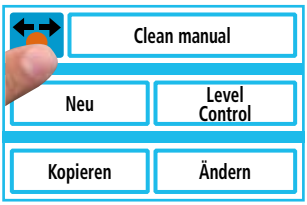
Anwahl alle Programme löschen (kurz drücken)

Bestätigung „Löschen"
Taste anwählen und gedrückt halten. Der Löschvorgang wird durch einen fließenden Pfeil dargestellt

Nach dem Löschen startet das Gerät automatisch neu.

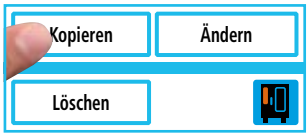
Programm kopieren

Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken

Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



„Kopieren" drücken

Auf Wunsch Programmnamen löschen und ändern

Programmnamen speichern

Wenn Sie den Programmnamen nicht verändern, wird automatisch ein fortlaufender Index vergeben.

Prog

LevelControl®-Programm erstellen

Mit LevelControl® können Sie verschiedene Produkte gleichzeitig garen. Dabei darf lediglich die Garzeit der Produkte unterschiedlich sein. Alle anderen Garparameter müssen gleich sein. Sie können für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Garzeit eingeben und anzeigen lassen. Sobald die voreingestellte Garzeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.

Prog-Taste drücken

„LevelControl®" drücken

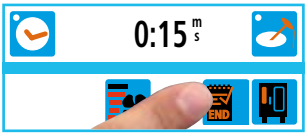
Programmnamen eingeben (z. B. Broccoli)

Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad

Programmnamen speichern

Betriebsart wählen

Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Garzeit, etc.)

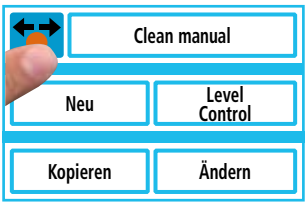


Programmiervorgang speichern und beenden

Die Funktion „LevelControl®" kann nicht für SelfCooking-Betriebsarten verwendet werden.
Bei LevelControl® können Sie immer nur einen Programmschritt eingegeben.
Ein Aufkleber für die Kennzeichnung der Einschubebenen (Level) ist im Lieferumfang des Gerätes enthalten.
Der Aufkleber darf nur außen am Gerät angebracht werden.

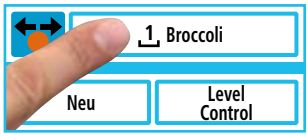
LevelControl®-Programm starten

Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken

LevelControl®-Programm auswählen



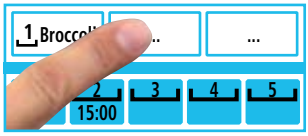
LevelControl®-Programm starten

Gerät heizt automatisch vor

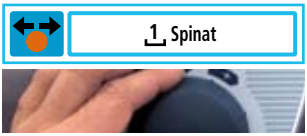
Gargut beschicken und den dazugehörigen Level anwählen

Arbeiten mit bis zu 3 LevelControl®-Programmen

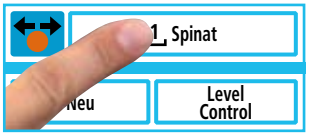
Während bereits ein LevelControl®-Programm aktiv ist, können Sie durch Drücken auf ein freies Tastenfeld ein weiteres LevelControl®-Programm anwählen (nur möglich, wenn Betriebsart, Garraumtemperatur, Klima, etc. identisch sind).



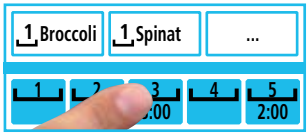
Freies Tastenfeld anwählen



LevelControl®-Programm auswählen



LevelControl®-Programm aktivieren

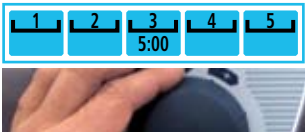


Gargut beschicken und den dazugehörigen Level anwählen

Prog

LevelControl® Garzeit ändern

Level drücken

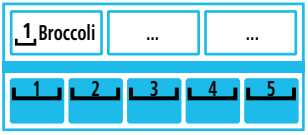


Garzeit einstellen

Das Anzeigenformat ist werkseitig auf **Minuten:Sekunden** eingestellt.

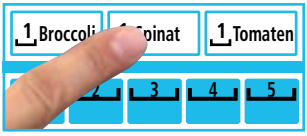
LevelControl® Garzeit zurücksetzen

Level drücken und halten bis „0:00“ angezeigt wird

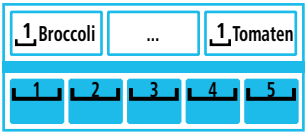


Level kann neu belegt werden

LevelControl® Programm zurücksetzen



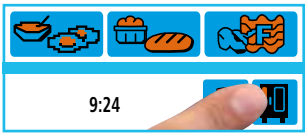
Programmnamen drücken und halten bis „...“ angezeigt wird



Neues Programm kann ausgewählt werden

Programmiersperre

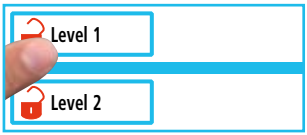
Ein flexibles Sicherheitskonzept ermöglicht Ihnen, die Bedienung in zwei Stufen zu sperren.



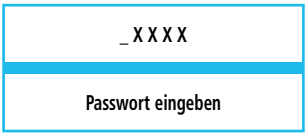
Funktions-Taste drücken

Taste Kochmütze anwählen

Taste für Programmiersperre drücken



Programmiersperre „Level" anwählen



Passwort mit Zentralem Einstellrad eingeben

Passwort Werkseinstellung „12345"

Level 1 Es können bestehende Programme verwendet, jedoch nicht verändert, kopiert oder gelöscht werden.

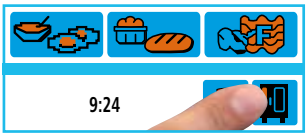
Level 2 Es können nur Garprogramme verwendet werden. Eine manuelle Bedienung oder das Arbeiten im SelfCooking Control®-Modus sind nicht möglich.

Programmsperre inaktiv

Programmsperre aktiv

Passwort ändern

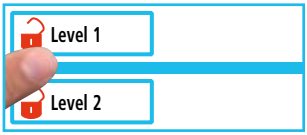
Sie können das bestehende 5-stellige Passwort „12345" nach Ihren Wünschen verändern.



Funktions-Taste drücken

Taste Kochmütze auswählen

Taste für Programmiersperre drücken



Level-Taste 1 oder 2 drücken

Passwort ändern drücken

Altes Passwort mit Zentralem Einstellrad eingeben

Neues Passwort (5 Stellen) eingeben

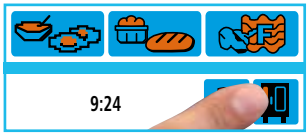
Neues Passwort wiederholen

CleanJet® – Reinigung

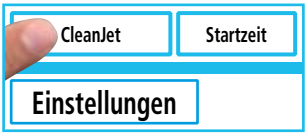
CleanJet® ist das automatische Reinigungssystem für die Reinigung des Garraums.
6 Reinigungsstufen erlauben Ihnen die Anpassung an den individuellen Verschmutzungsgrad.

Achtung!

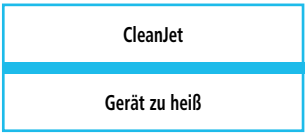
- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze täglich gereinigt werden muss.
- Verwenden Sie nur Reiniger- und Klarspüler-Tabs des Geräteherstellers. Die Benutzung von anderer Reinigungschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!
- Wenn Sie die Reinigungschemie überdosieren, kann dies zu Schaumbildung führen.
- Legen Sie Tabs niemals in den heißen Garraum (> 60 °C). Die Klarspülerfolie löst sich nicht auf und führt zu Betriebsstörungen.



Funktions-Taste drücken



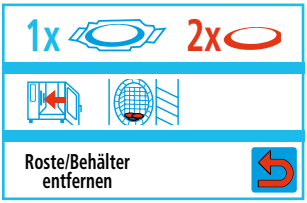
CleanJet® auswählen



„Gerät zu heiß" erscheint, wenn Garraumtemperatur höher als 75 °C ist. „Cool Down" anwählen (siehe Kapitel „Cool Down")

Reinigungsstufe auswählen

Garraumtür öffnen, Behälter und Roste entnehmen



Edelstahl-Roste, CombiFry® und Super-Spike-Geflügelroste können im Garraum bleiben

CleanJet® – Reinigung

Warnung!

Reiniger- und Klarspüler-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!

Klarspüler-Tab: Nur äußere Schutzfolie entfernen. Transparente Schutzfolie nicht beschädigen!

Klarspüler-Tab mit transparenter Schutzfolie in die Ausbuchtung des Luftleitbleches legen

Reiniger-Tab: Schutzfolie entfernen

Reiniger-Tab auf Klarspüler-Tab legen

Tabs nicht in den Garraum legen – Beschädigungsgefahr!

Start-Taste drücken, Reinigungsdauer wird angezeigt

Warnung!

Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

Nach Beendigung der CleanJet®-Reinigung den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) auf Reiniger- und Klarspüler-Rückstände prüfen. Rückstände entfernen und den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!

Vor dem Start der CleanJet®-Reinigung müssen die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.

Bei Verwendung von enthärtetem Wasser kann die empfohlene Menge an Reiniger-Tabs um bis zu 50 % reduziert werden. Bei auftretender Schaumbildung, trotz richtiger Dosierung, sollte die Anzahl der Reiniger-Tabs reduziert werden.

CleanJet® – Reinigung

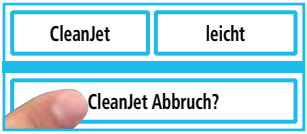
Reinigungsstufe	Beschreibung/Anwendung	Tabs
Spülen ohne Tabs	Ausspülen des Garraumes mit warmen Wasser.	Nein
Klarspülen	Für kalkhaltige Verschmutzungen ohne Fett, z. B. nach dem Backen, Arbeiten in Feuchter Hitze.	Klarspüler
Zwischenreinigung	„Kurze Reinigungszeit" – für alle Verschmutzungen jedoch ohne Trocknen und Klarspülen.	Reiniger
Leicht	Für leichtere Verschmutzung, z. B. nach Mischbeschickungen, Anwendungen bis 200 °C.	Reiniger/Klarspüler
Mittel	Für Brat- und Grillverschmutzungen, z. B. nach dem Garen von Hähnchen, Steaks, gegrilltem Fisch.	Reiniger/Klarspüler
Stark	Für starke Brat- und Grillverschmutzung, z. B. Mehrfachbeschickung von Hähnchen, Steaks, etc.	Reiniger/Klarspüler

- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.

CleanJet® – Abbruch

Bei Stromausfall länger als 10 Minuten oder nach dem Ausschalten des Gerätes erscheint im Display **„CleanJet Abbruch".** Wenn CleanJet®-Abbruch nicht innerhalb 20 Sekunden durch Drücken am Display bestätigt wird, läuft das aktivierte CleanJet®-Programm ohne Unterbrechung bis zum Ende.

CleanJet® abbrechen

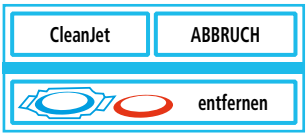


Taste drücken

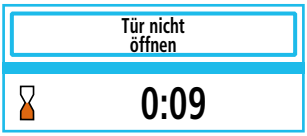
Warnung!

Reiniger- und Klarspüler-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!

Reinigungs- und Klarspüler-Tabs (soweit noch vorhanden) entfernen



Garraumtür schließen, Garraum wird gespült



Spüldauer wird angezeigt

Wird während des Abbruchprogrammes das Gerät erneut aus und eingeschaltet.

Warnung!

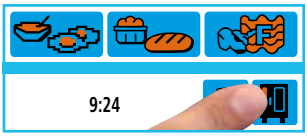
Reiniger- und Klarspüler-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!

Tabs entfernen und Garraum mit Handbrause gründlich spülen

Vorgang beenden

CleanJet® – Verschmutzungsanzeige

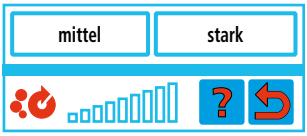
Der Verschmutzungszustand wird mit roten Balken angezeigt. Je mehr rote Balken angezeigt werden, desto größer ist die Verschmutzung des Gerätes.



Funktions-Taste drücken

Taste CleanJet® anwählen

Anzeige Verschmutzungszustand



Verschmutzungszustand nach Reinigung

CleanJet® – Aufforderung

Sie werden automatisch Aufgefordert zu welchem Zeitpunkt eine CleanJet®-Reinigung durchgeführt werden soll. Alternativ können Sie auch eine feste Betriebsstunden-Zeit einzugeben.

Funktions-Taste drücken

Einstellungen auswählen

CleanJet®-Symbol drücken

Rot Kreis: die intelligente CleanJet®-Aufforderung aktiv ist.

Uhr Taste drücken – die Zeitgesteuerte Aufforderung ist aktiv.

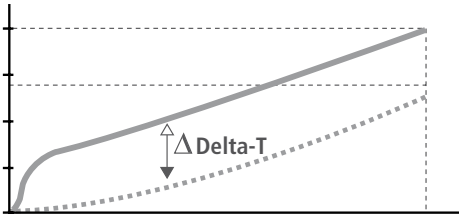
Uhr-Taste drücken – Betriebszeit eingeben

Die Aufforderung wiederholt sich bis eine Reinigung durchgeführt wird.

Delta-T Garen

Delta-T = Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur.

Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur bis zum Garprozessende mit konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren Garprozess unterzogen (nur im Combi-Dämpfer-Modus anwählbar).



Betriebsart wählen

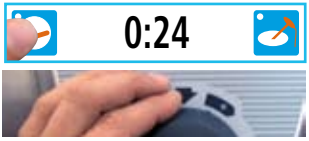
Funktions-Taste drücken

Taste Kochmütze wählen

Delta-T-Taste drücken

Delta-Temperatur einstellen

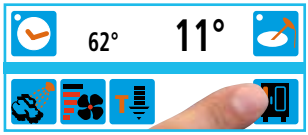
Gewünschte Kerntemperatur einstellen



Alternativ können Sie auch ein Zeitfenster für die Dauer des Delta-T Garens einstellen.

1/2 Energie

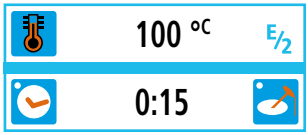
Die Leistungsaufnahme der Heizungen wird um 50 % reduziert (z. B. Typ 10 x 1/1 GN von 18 kW auf 9 kW).
Nicht im SelfCooking Control®-Modus anwählbar!



Funktions-Taste drücken

Einstellungen auswählen

1/2 Energie-Taste drücken

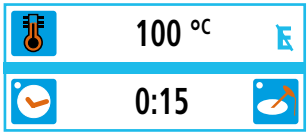


„E/2" (halbe Energie) wird angezeigt

Beim Garen mit halber Energie verlängern sich die Garzeiten. Eine Verminderung der Speisenqualität ist möglich.

Anschluss Energieoptimierung (nur Elekrogeräte!)

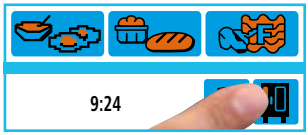
Wird die Energiezufuhr durch eine Energieoptimierungsanlage unterbrochen, wird dies im Display angezeigt (nur Combi-Dämpfer-Modus).



Automatische Startzeit

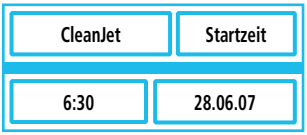
Sie können Ihr Gerät automatisch starten lassen.

Achtung! Wir weisen Sie darauf hin, dass das Aufbewahren von Lebensmitteln in nicht gekühltem oder nicht geheiztem Garraum über längere Zeit hygienisch sehr bedenklich ist!

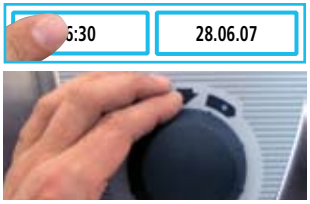


Funktions-Taste drücken

Startzeit-Taste drücken



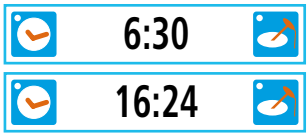
Die zuletzt eingestellte Startzeit wird angezeigt



Uhrzeit wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Datum wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen - Bestätigung durch mehrmaliges Drücken

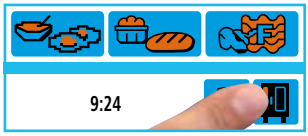
Betriebsart wählen und gewünschte Einstellungen vornehmen



Die Startzeit ist aktiviert.
Es wird abwechselnd die Echtzeit und Startzeit angezeigt

Garraumtür muss geschlossen sein!
Sobald die Startzeit aktiv ist, erlischt die Garraumbeleuchtung.
Sie können auch CleanJet® mit der Funktion „Startzeit" zu einem späteren Zeitpunkt starten.

Deaktivierung Startzeit



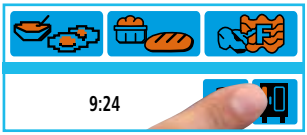
Funktions-Taste drücken

Startzeit-Taste drücken

rot = Startzeit aktiv
blau = Startzeit inaktiv

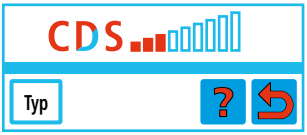
CalcDiagnose System® (CDS)

Das CalcDiagnose System® spült und entleert den Dampfgenerator. Des Weiteren ermittelt das CalcDiagnose System® den Verkalkungszustand des Dampfgenerators. Der Verkalkungszustand des Dampfgenerators wird durch rote Balken angezeigt.



Funktions-Taste drücken

Technik-Taste drücken



Verkalkungszustand wird angezeigt

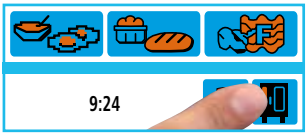
Anzeige 8 rote Balken – im Display erscheint CalcCheck
Durch Drücken auf das Display erlischt die Meldung.
Bitte entkalken Sie den Dampfgenerator innerhalb der nächsten 3-4 Wochen.

Anzeige 9 rote Balken – im Display erscheint CalcCheck
Meldung erlischt automatisch nach 30 Sekunden.
Der Dampfgenerator muss spätestens innerhalb der nächsten 2 Wochen entkalkt werden!

Bei Fragen zur Entkalkung wenden Sie sich bitte an einen autorisierten SERVICEPARTNER.

Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit, den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.



Betriebsart abwählen, Funktions-Taste drücken und Garraumtür öffnen

Technik-Taste drücken

Entleerungs-Taste drücken - der Dampfgenerator wird entleert

Info Entkalkung Dampfgenerator

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, muss bei Anzeige „CalcCheck“ der Dampfgenerator entkalkt werden.

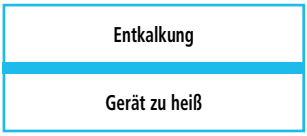
Verwenden Sie ausschließlich Entkalkungsmittel und Zubehör des Geräteherstellers.
- Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409
- Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

Beachten Sie die Hinweise und Sicherheitshinweise auf dem Kanister und der Entkalkerpumpe.

Funktions-Taste drücken

Technik-Taste drücken

„Entkalkung“ anwählen



„Gerät zu heiß“ erscheint, wenn Garraumtemperatur höher als 75 °C ist „Cool Down“ anwählen (siehe Kapitel „Cool Down“)

Dampfgenerator wird entleert

Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.

Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen

Die Zuordnung der Markierungen ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.

Entkalkung Dampfgenerator

Info

Einhängegestell einsetzten und Schlauch mit Drahthaken fixieren

Kanister mit Entkalkungsflüssigkeit in den Garraum stellen und Schlauch in den Kanister führen

Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen.

Angezeigte Entkalkermenge z. B. 5,0 l langsam einfüllen

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen.
Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Entkalkungszubehör entnehmen, Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln

„Einfüllen beenden" drücken – Vorgang wird gestartet

Zurück-Taste drücken – Vorgang wird beendet

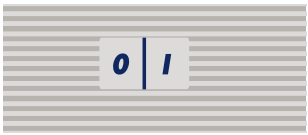
Ist noch Kalk im Dampfgenerator enthalten, wird dies im CDS-Display durch rote Balken angezeigt. Nach Bedarf können Sie die Entkalkung wiederholen.

Info Abbruch Entkalkungsvorgang

Entkalkerflüssigkeit wurde noch nicht eingefüllt.

Zurück-Taste drücken – fertig

Entkalkerflüssigkeit wurde bereits eingefüllt.



Gerät aus- und einschalten.

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen.
Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Entkalkungszubehör entnehmen, Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln

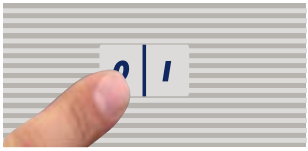
„Abbruch" drücken – Das Abbruchprogramm dauert mindestens 1 Stunde und 6 Minuten

Zurück-Taste drücken – Vorgang wird beendet

Entkalken Beschwadungsdüse

Info

Bitte überprüfen Sie 1 mal pro Monat die Beschwadungsdüse auf Kalkrückstände.



Gerät ausschalten.

Einhängegestell links entnehmen

Luftleitblech öffnen

Überwurfmutter der Beschwadungsdüse lösen (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselweite 15).

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!

Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Beschwadungsdüse nach Entkalkung gründlich mit Wasser spülen.

Beschwadungsdüse in die Entkalkerflüssigkeit legen und einwirken lassen (Beschwadungsdüse muss kalkfrei sein)

Montage in umgekehrter Reihenfolge – Einbaulage beachten

USB-Datenspeicher (USB-Stick)

Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick Garprogramme und HACCP-Daten aus dem Gerät auszulesen.
Sie benötigen den USB-Speicherstick des Geräteherstellers, Artikelnr.: 42.00.035
Der Status des USB-Datenspeichers wird im Display angezeigt:

USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken

Funktions-Taste drücken

Stick-Taste drücken

Displayanzeige USB-Datenspeicher (USB-Stick)

USB-Stick angeschlossen, keine Datei vorhanden

USB-Stick angeschlossen, keine Datei vorhanden, Stick ist schreibgeschützt

USB-Stick angeschlossen, HACCP-Datei vorhanden

USB-Stick angeschlossen, HACCP-Datei vorhanden, Stick ist schreibgeschützt

USB-Stick angeschlossen, HACCP-Datei auf Stick kopiert

USB-Stick angeschlossen, Programm-Datei vorhanden

USB-Stick angeschlossen, Programm-Datei vorhanden, Stick ist schreibgeschützt

USB-Stick angeschlossen, Programm-Datei auf Stick kopiert

USB-Stick angeschlossen, Schreibfehler

USB-Stick angeschlossen, Schreibvorgang läuft, nicht entfernen!

HACCP-Protokollierung

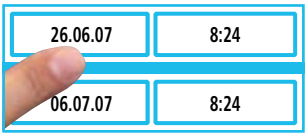
Die HACCP-Prozessdaten werden permanent über die Geräteschnittstelle ausgegeben. Des Weiteren werden die HACCP-Prozessdaten für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Sie benötigen einen PC/Laptop. Weitere Erläuterungen finden Sie auch im Handbuch CombiLink®.

USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken

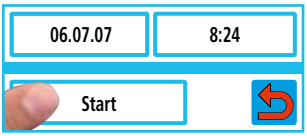
Funktions-Taste drücken

Stick-Taste drücken

HACCP-Taste drücken



Zeitraum wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen



„Start" drücken

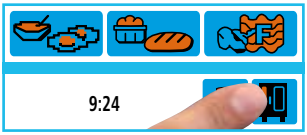
Folgende Daten werden protokolliert:

- Chargen-Nr.
- Garraumtemperatur
- Betriebsartenwechsel
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- Uhrzeit
- Kerntemperatur
- CleanJet®-Reinigung
- Garprogrammname
- Tür auf/Tür zu
- 1/2 Energie

Programm Import und Export

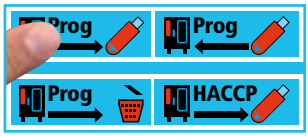
Sie haben die Möglichkeit, Ihre Garprogramme auf einen original USB-Speicherstick des Geräteherstellers zu kopieren. Die Garprogramme können anschließend auf einen Computer übertragen werden.

USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken



Funktions-Taste drücken

Stick-Taste drücken



Programm Export:

Garprogramme werden auf den USB-Stick gespeichert

Programm Import:

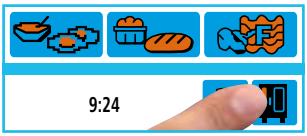
Garprogramme werden in Geräte-speicher kopiert – Gerät startet automatisch

Speichervorgang ist abgeschlossen, wenn USB-Symbol blau angezeigt wird. Bestehende Programme bleiben erhalten, wenn sich die Programmnamen unterscheiden. Ist der Programmname gleich, wird das Programm ersetzt.

Software Update

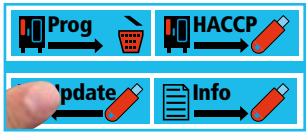
Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick ein Software Update durchzuführen.

USB-Stick mit neuer Software in Schnittstelle einstecken



Funktions-Taste drücken

Stick-Taste drücken

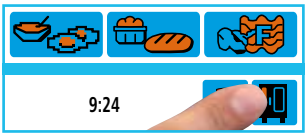


Update-Taste drücken, Software wird aktualisiert – Gerät startet automatisch

Down Load Service-Daten

Für die einfachere Fehlersuche können Service-Daten auf einen USB-Stick kopiert werden.

USB-Stick in Schnittstelle einstecken

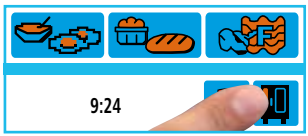


Funktions-Taste drücken

Stick-Taste drücken

Info-Taste drücken, Daten werden auf USB-Stick kopiert

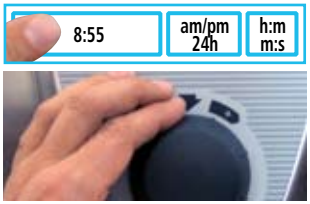
Info Einstellungen



Funktions-Taste drücken

„Einstellungen“ anwählen

Echtzeit

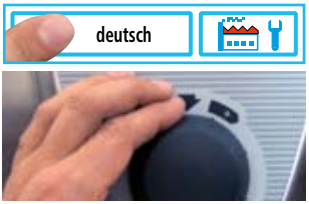


Echtzeit drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Datum

Datum drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Sprache



Sprache drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Echtzeit-Format

Echtzeit-Format drücken. Eingestelltes Echtzeit-Format leuchtet rot (Datumsformat wird automatisch umgestellt)

Garzeit-Format

Garzeit-Format drücken. Eingestelltes Garzeit-Format leuchtet rot.

h:m Stunden : Minuten

m:s Minuten : Sekunden

Programmierung: Zeitformat kann für jeden Programmschritt verändert werden.

Beispiel:
Programmschritt 1 (h:m),
Programmschritt 2 (m:s)

Temperatur-Format

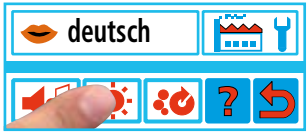
Temperatur-Format drücken. Eingestelltes Temperatur-Format (Celsius oder Fahrenheit) leuchtet rot

Einstellungen

Funktions-Taste drücken

„Einstellungen" anwählen

Kontrast-Einstellung



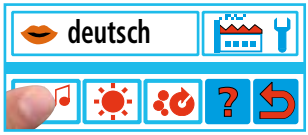
Kontrast-Taste drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Werkseinstellung zurückstellen

Taste Werkseinstellungen kurz drücken

Bestätigung „Zurücksetzen Werkseinstellung" Taste anwählen und gedrückt halten. Alle Einstellungen werden auf Werkseinstellung zurückgesetzt

Summer-Einstellungen



Summer-Taste drücken

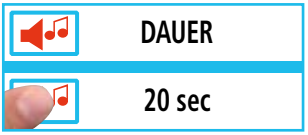
Lautstärke

Lautstärken-Taste drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Dauer Combi-Dämpfer-Modus

Taste drücken und die Dauer des Summertons mit Zentralem Einstellrad einstellen

Dauer LevelControl®



Taste drücken und die Dauer für LevelControl®-Programme mit Zentralem Einstellrad einstellen

Info IP address/Subnet mask/Gateway address ändern

Ist Ihr Gerät mit einer Ethernet-Schnittstellenkarte ausgestattet (optional), kann das Gerät in ein lokales Computernetzwerk (LAN/Ethernet) eingebunden werden. Für die Geräteidentifikation muss eine „IP address" und bei Bedarf die „Subnet mask" und „Gateway address" eingegeben werden. Die „IP adress", „Subnet mask" und „Gateway address" wird von Ihrem lokalen Computeradministrator vergeben.

Funktions-Taste drücken

„Einstellungen" anwählen

IP-Taste drücken

„IP address" ändern

„Edit" drücken

Auf Wunsch „IP adress" löschen und ändern

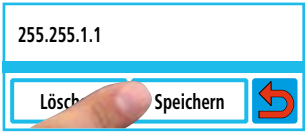
„IP adress" speichern

„Subnet mask/Gateway address" ändern

„Subnet mask" bzw. „Gateway address" mit Zentralem Einstellrad auswählen

„Edit" drücken

Auf Wunsch „Subnet mask" bzw. „Gateway address" löschen und ändern



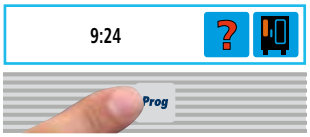
„Subnet mask" bzw. „Gateway address" speichern

Manuelles Reinigen

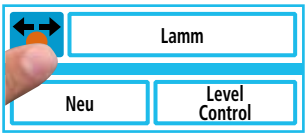
Info

Alternativ zur Reinigung mit ClenJet® können Sie Ihr Gerät auch manuell mit Flüssigreiniger reinigen.
Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich.

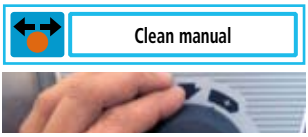
- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.**
- **Verwenden Sie ausschließlich den original Reiniger und die original Handdruck-Sprühpistole (Artikelnr.: 6004.0100) des Geräteherstellers.**
- **Die Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.**
- **Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.**



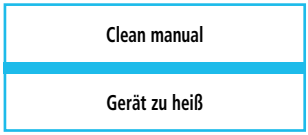
Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken



„Clean manual" auswählen



„Gerät zu heiß" erscheint wenn Garraumtemperatur höher als 75 °C ist „Cool Down" anwählen (siehe Kapitel „Cool Down")

Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken

Warnung!
Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.

Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Türinnenseite, Türdichtung mit Reiniger einsprühen

Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln

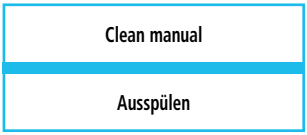
Warnung!
Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

Info Manuelles Reinigen

„Clean manual“ drücken und Garraumtür schließen

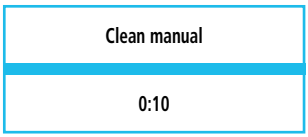
Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.



Garraum und Bereich hinter dem Luftleitblech nach Ende des Programms mit Handbrause gründlich spülen

Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln – Garraumtür schließen



Garraum wird automatisch getrocknet

Durch Drücken auf eine Betriebsart wird der Prozess beendet

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.
Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmen Wasser spülen.

Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!

Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.

Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart „Feuchte Hitze“ für 10 Minuten einweichen lassen.

Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens (Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Haustechnik

Folgende Inspektionsarbeiten können von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie nur original Ersatzteile des Geräteherstellers.

Reinigen des Luftfilters

Hebel zum Lösen der Rastnase nach links drücken, Filter nach links schieben und nach unten herausnehmen.

- Luftfilter mindestens 1 mal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter mindestens 2 mal jährlich erneuern.
- Gerät nicht ohne Luftfilter betreiben.

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen
- Führungsschiene reinigen
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten)
- Rechteckiges Teil der Dichtung muß vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Garraumdichtungen:

	Artikelnr.:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

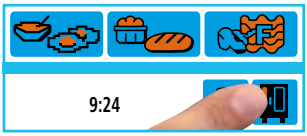
Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Artikeln.: 3024.0201), Glühlampe nicht mit Fingern berühren)
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Artikeln.: 40.00.094)
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben

Info Chef✆Line

Sie haben die Möglichkeit, sich die Telefonnummer der Chef✆Line anzeigen zu lassen.



Funktions-Taste drücken

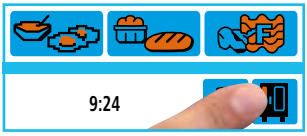
Taste Kochmütze auswählen

„Chef✆Line" auswählen

Telefonnummer der Chef✆Line wird angezeigt

Service✆Info

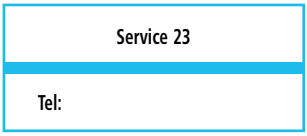
Im Bereich Service-Info können die vorhandenen Servicemeldungen angezeigt werden.



Funktions-Taste drücken

Technik-Taste drücken

„Service✆Info" auswählen



Telefonnummer der Service-Hotline wird angezeigt

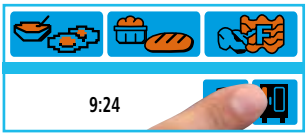
Liegt keine Servicemeldung vor, wird unter Service-Info die Telefonnummer des zuständigen Kundendienstes angezeigt.

Service-Meldungen werden automatisch im 10 Sekunden-Zeitintervall angezeigt.

Siehe auch Kapitel „Störmeldungen".

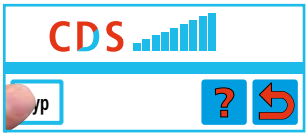
„Typ" - Geräte- und Softwareidentifikation

Die Geräte- und die Softwareidentifikation kann über die Funktion „Typ" ausgelesen werden.

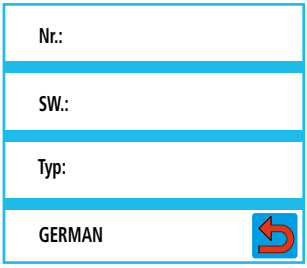


Funktions-Taste drücken

Technik-Taste drücken



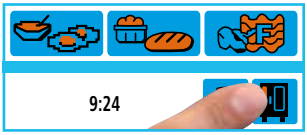
„Typ" auswählen



Geräte- und Software-Identifikation wird angezeigt

Hilfefunktion

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Gerätes umfangreich und einfach anwenden können, sind in Ihrem Gerät Hilfetexte hinterlegt. Wird im Display das „?" angezeigt, steht Ihnen die Hilfefunktion zur Verfügung.



Funktions-Taste drücken

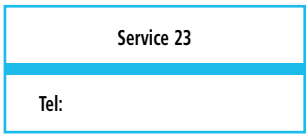
Hilfe-Taste drücken

Hilfetext erscheint im Display

Wahl-Taste drücken und mit Zentralem Einstellrad weiterblättern

Aus der Hilfefunktion kann der gewünschte Garprozess direkt angewählt werden.

Info Störungsmeldungen



Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese im Display angezeigt.

Störungen, die es erlauben, dass das Gerät weiter zum Garen verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Zurück-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 11	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 12	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 14	Beim Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann nur in der Betriebsart Trockene Hitze verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 20	Anzeige für 30 Sek. beim Wechsel der Betriebsart, beim Einschalten, bzw. bei Anwahl der SelfCooking Control®- Betriebsarten.	Arbeiten mit SelfCooking Control®- Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 21	Beim Einschalten für 30 Sek.	Arbeiten mit SelfCooking Control®- Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!

Störungsmeldungen

Info

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 25	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®-Reinigung.	CleanJet® ohne Funktion! - Wasserhahn ganz aufdrehen - Zulaufsieb überprüfen - Behälter aus dem Garraum entnehmen - Sind keine Fehler feststellbar bitte Kundendienst verständigen. - Wenn Service 25 bei laufender CleanJet®-Reinigung auftritt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und Garraum mit Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech) - Gerät kann kurzzeitig zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 26	Wird kontinuierlich angezeigt.	Tritt die Störmeldung bei laufender CleanJet®-Reinigung auf, bitte „CleanJet®-Abbruch" starten. Wird die Störmeldung nach dem Ablauf von „CleanJet®-Abbruch" weiterhin angezeigt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und den Garraum mit der Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech). Bitte Kundendienst verständigen!
Service 27	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	CleanJet® nicht möglich! Bauseitige Spannungsversorgung für 5 Sekunden aus- und wieder einschalten.
Service 28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 29	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und bei Bedarf reinigen oder erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen, bitte den Kundendienst verständigen!
Service 30	Beim Einschalten für 30 Sek.	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 32 Gasgeräte	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 33 Gasgeräte	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 34	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!

Info Bevor Sie den Kundendienst rufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik"). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik").
Wassermangel „Blinkendes Wasserhahn-Symbol".	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).
	Ablauf verstopft.	Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr, wie in der Installationsanleitung beschrieben, verlegen. Gerät regelmäßig mit CleanJet® reinigen.

Bevor Sie den Kundendienst rufen

Info

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst.	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen.
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Beim Gerät bildet sich Schaum oben am Abluftrohr während der CleanJet®-Reinigung.	Dosierung der Reiniger- und Klarspüler-Tabs zu hoch gewählt.	Anzahl Tabs gemäß den Vorgaben der CleanJet® Prozesse wählen. Bei Weichwasseranschluss oder natürlich weichem Wasser Anzahl der Tabs reduzieren (siehe Handbuch Kapitel „CleanJet®“).
	Ablauf nicht korrekt installiert.	Ablaufinstallation gemäß Installationshandbuch ausführen
Während des Ablaufes eines CleanJet®-Prozesses wird die Laufzeit plötzlich wieder hoch gezählt .	CleanJet®-Prozess ist gestört.	Stellen Sie sicher, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle im Garraum korrekt fixiert sind. Es dürfen sich keine Behälter oder Bleche während des CleanJet®-Prozesses im Garraum befinden
Gasgerät zeigt „Polarität tauschen“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen. Gasdruck zu gering.	Gashahn öffnen. Lüftungsdecke einschalten. Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste	Garraum zu heiß	Garraum mit „Cool Down“ abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise“, „Cool Down“)

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

Представительство РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Ukraine 01004 Kiev
Pushkinskaya Str. 20 of.38
Tel: +38 044 234 23 17
Fax: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话 ：+86 21 64737473
传真 ：+86 21 64730197
电邮 ：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.343 · V-01 · MediaDesign and Services · Ad · 09/08 · deutsch